

Salbenherstellung Grundlagen

Aus natürlichen Pflanzen-Auszügen können auf einfache Weise wertvolle Heilsalben und hautpflegende Cremes hergestellt werden. Lernen Sie in diesem Kurs dieses spannende Handwerk kennen.



Kursbeschreibung:



Salben, Balsame und Cremes können mit wenigen, sorgfältig ausgewählten Rohstoffen relativ einfach selbst hergestellt werden. In diesem Kurs möchten wir die Freude an der Salbenherstellung wecken und Ihnen das dazu notwendige Rüstzeug mitgeben.

In kurzen Theorieblöcken lernen Sie die grundlegenden Techniken und die Rohstoffe kennen, mit denen Sie anschliessend verschiedene Produkte herstellen (Salbe, Balsam, Gel, Creme, Duschgel). Mit Experimenten und mikroskopischen Bildern werden wir das Prinzip der Emulgierung veranschaulichen.

Die in den Produkten eingesetzten Pflanzen lernen wir im Heilkräutergarten kennen. Die Ringelblume und die Zaubernuss (Hamamelis) werden genauer besprochen. Sie erfahren, wie sie Auszüge aus diesen und weiteren Hautpflanzen in Salben, Gels und Cremes einsetzen können.

Die Theorie und alle Rezepte sind in den Kursunterlagen enthalten, damit Sie zuhause mit den Grundrezepten experimentieren und Ihre persönlichen Lieblingssalben und -cremes herstellen können.

Datum, Kurszeiten:

Samstag, 13. November 2021
09.00 bis 17.00 Uhr (6.5 Std à 60 Min.)

Inhalte:

- Unterschied synthetische und natürliche Salben, Material für die Salbenherstellung, wichtige Rohstoffe und Zusatzstoffe
- Experimente zur Emulgierung
- Grundrezepte von Salben, Balsamen und Cremes
- Besuch im Heilkräutergarten: Kennenlernen von Pflanzen für die Salbenherstellung
- Pflanzenportraits: Ringelblume, Zaubernuss
- Praxisteil: Herstellung verschiedener Produkte (Salbe, Balsam, Gel, Creme, Duschgel)
- Übungen, Rätsel sowie Rückschau auf den Kurs

Ziele:

- Sie können natürliche Salben, Balsame und Cremes herstellen und kennen die dazu notwendigen Grundstoffe.
- Sie können die Ringelblume und die Zaubernuss charakterisieren (Botanische Merkmale, Inhaltsstoffe, Wirkmechanismen, Anwendungsmöglichkeiten).

Voraussetzungen:

keine

Mitbringen:

Mittagsverpflegung (Küche steht zur Verfügung, Restaurant im Dorf vorhanden)

Verpflegung:

Für Znüni und Zvieri ist gesorgt

Kosten:

CHF 180.- (inklusive Kursmaterial, ausführliches Skript, Zwischenverpflegung, Kursbestätigung)

Kursleitung:

Liselotte und Beat Baumgartner

Anzahl Teilnehmende:

Min. 4, max. 12 Teilnehmer/-innen

Zertifikatsanrechnung:

Ja

Zahlungs- und Rücktrittsbedingungen:

Eine Anmeldung ist verbindlich. Bei Abmeldung oder bei Nichterscheinen werden Annullationsgebühren verrechnet (Details siehe Anmeldeformular).